

## Guía para solicitar aprobación de Envases y/ o Materiales destinados a estar en contacto con Alimentos

### Objetivo

El presente documento establece los pasos a seguir para obtener la aprobación de envases, materiales o films plásticos destinados a estar en contacto con alimentos ya sean de origen nacional o importados.-

### Alcance

Aplicable a envases, materiales o films plásticos ya existentes o nuevos elaborados en Argentina e importados desde otros destinos.-

### Definición de la Legislación Vigente

#### Artículo 186bis Código Alimentario Argentino

(incorporado por Res. MSyAS N° 297 del 14.04.99)

### CRITERIOS GENERALES SOBRE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS CELULÓSICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

#### 1. ALCANCE

El presente Artículo se aplica a Envases y Equipamientos celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos y materias primas para alimentos, inclusive aquellos materiales celulósicos revestidos o tratados superficialmente con parafinas, resinas poliméricas y otros.

Se aplica también a envases y equipamientos de uso doméstico, elaborados o revestidos con papel y cartón, o envases compuestos por varios tipos de materiales, siempre que la cara en contacto con el alimento sea celulósica.

Se excluyen aquellos envases y equipamientos celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos que necesariamente son pelados para su consumo (por ejemplo: cítricos, nueces con cáscara, cocos, ananá, melón, etc.) siempre y cuando se asegure que no modifiquen las características organolépticas del alimento y no cedan sustancias perjudiciales para la salud.

No se aplica a los envases secundarios fabricados con papel, cartón o cartón corrugado, siempre que se asegure que no entrarán en contacto con alimentos.

### Definiciones y abreviaturas

**Proceso de conversión:** Cuando al film plástico o papel se lo somete a un proceso de impresión, laminación o corte.-

**Envase terminado:** Es aquella estructura que esta lista para colocar en la máquina envasadora y no sufre ningún proceso de conversión.-

**Clasificación de Alimentos según CAA:** Desde el punto de vista de la interacción con los envases y equipamientos plásticos, los alimentos se clasifican del siguiente modo:

- **TIPO I:** Alimentos acuosos no ácidos (pH > 5)
- **TIPO II:** Alimentos acuosos ácidos (pH ≤ 5)
- **TIPO III:**
  - a. Alimentos acuosos no ácidos que contienen grasas o aceites.
  - b. Alimentos acuosos ácidos que contienen grasas o aceites.
- **TIPO IV:** Alimentos grasos
- **TIPO V:** Alimentos alcohólicos (contenido de alcohol > 5% v/v)
- **TIPO VI:** Alimentos secos o de acción extractiva poco significativa.

*Marcelo T. de Alvear 624 - 5to. Piso - Of. "35" - (1058) - C.A.B.A. - (54-11) 5032-2060 / 61 / 62*

## **INTRODUCCIÓN**

Los envases y materiales destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios que se comercialicen entre los Estados Partes del MERCOSUR deberán estar aprobados por la autoridad competente y avalado a través de un certificado de dicho país, cumpliendo con la Normativa MERCOSUR (Res MERCOSUR N ° 03/92). El origen de estos envases puede ser nacional o importado.-

## **DESARROLLO**

**Las Autoridades Sanitarias que emiten el certificado de aptitud de estos envases o materiales de origen nacional son:**

- A. INAL**
- B. SENASA**

Los materiales que entren en contacto con productos de origen animal o frutas y verduras deben registrarse necesariamente en SENASA.-

**Aquellos envases o materiales importados deben contar con su Certificado de Libre Circulación, que es emitido por INAL.**

Una vez que se reciba de la Autoridad Sanitaria el certificado de Aptitud se deben tener en cuenta los aspectos señalados en el Anexo D.-

### **Referencias de organismos:**

**INAL:** Instituto Nacional de Alimentos

**SENASA:** Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

**RNE:** Registro Nacional de Establecimientos

**CAA:** Código Alimentario Argentino

#### Anexo A: **Presentación ante INAL**

Para preparar la documentación para presentar ante esta Autoridad tener en cuenta el modelo presentado en el Anexo A.-

La información a presentar es:

- 1. Nota dirigida al Sr. Director del I.N.AL.** en la cual se solicita la autorización de uso del envase o equipamiento en contacto con alimentos.
- 2. Datos Del Establecimiento**
- 3. Datos del Producto**
- 4. Comprobante de pago de arancel en Tesorería.**

#### Información Adicional a considerar:

- **Lugar de presentación:** Mesa de Entradas INAL (Domicilio: Estados Unidos 25 – Buenos Aires).
- Todas las hojas de la presentación deberán estar firmadas por el titular, representante legal o apoderado con aclaración de firma.
- Una vez evaluada la documentación presentada ante INAL, se determinarán los análisis requeridos según la reglamentación vigente.-
- Muestras representativa a presentar (cuando sus características lo permitan, adjuntarla al expediente, de lo contrario, entregar en mano en el Sector de Envases, identificada con el número de expediente):
- **Arancel:** Consultar en Mesa de Entradas del INAL el arancel correspondiente, Tel: 011-43400800, arancel estimado al 23/07/2010: \$500. (actualizar)

Se debe sumar el costo aproximado de los ensayos (INTI) que varía según el tipo de material:

- ✓ Ensayo de identificación de polímero principal: \$100
- ✓ Ensayos al pigmento puro (aminas aromáticas + metales): \$1500
- ✓ Ensayos al producto final (migración de metales y otros elementos): \$700
- ✓ Ensayos al producto final (migración total y específica): \$300

- **Tiempo estimado del trámite:** 120-180 días

#### Anexo B: **Presentación ante SENASA**

Para preparar la documentación para presentar ante esta Autoridad tener en cuenta el modelo presentado en el Anexo B.-

Para el caso de Envases y equipamientos en contacto con alimentos se debe completar el Formulario **"FE2"** que se adjunta a continuación.-

#### **REQUISITOS ADMINISTRATIVOS:**

1 - Nota cabecera solicitando la autorización de uso del Producto.

SENASA solicitará también otra información adicional

#### **REQUISITOS TÉCNICOS:**

DECLARACIÓN JURADA

1. Denominación del producto ó código identificador (indicar el significado de los términos, letras, números, etc.- que lo componen):

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO A ELABORAR

3. INTERACCIÓN ENVASE ALIMENTO:

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO A PARTIR DE LAS MATERIAS PRIMAS O DIAGRAMA DE FLUJO.

5. MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO grumos, láminas, aditivos, etc. (no incluyendo los pigmentos)

6. EL PRODUCTO ESTA IMPRESO: (siempre que las tintas no entren en contacto directo con el alimento o sus jugos).

7. REQUISITOS ANALÍTICOS DEL PRODUCTO FINAL:

8. ROTULACIÓN Deberá presentar, por duplicado, proyectos de rótulos identificador del producto y de sus contenedores. Una vez aprobado el producto deberá estar siempre identificado de este modo:

9. PRESENTACIÓN DE LOS MATERIALES

#### **Información Adicional a considerar:**

- Comprobante de pago de arancel en Tesorería. Se debe sumar el costo de los ensayos que varía según el tipo de material. Estos se pueden realizar en INAL.-
- **Arancel:** Consultar en Mesa de Entradas de SENASA Tel. (011) 4836-0030. El arancel estimado al 23/04/10: \$250 (inicio) + \$500 (a la entrega del informe).-
- **Tiempo estimado:** 120-180 días pero a los 30 días emiten un provisorio.-
- **Lugar para realizar el trámite:**  
Av. Fleming 1653, Martínez (1640) Buenos Aires  
Tel. Directo (011) 4836-0030  
Conmutador: (011) 4836-1114/1116/1117/1121/1170/1171 int. 119 - 120  
e-mail: [apac@senasa.gov.ar](mailto:apac@senasa.gov.ar)
- Otros formularios considerar para otros materiales:  
Papeles, cartones y cartulinas en contacto directo con alimentos (FE 3).